

## 第五章 采购需求

### 第一节 采购清单一览表

包号	标的名称	简要技术要求	数量	最高限价单价	标的预算及最高限价总价	报价方式
包 1	鲜肉	详见第二节技术要求	1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	/	4600000.00	折扣率
包 2	干货（含调味品、鸡蛋）	详见第二节技术要求	1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	/	2232000.00	折扣率
包 3	蔬菜	详见第二节技术要求	1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	/	1400000.00	折扣率
包 4	鸡鸭肉	详见第二节技术要求	约 8 万斤（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	16 元/斤	1280000.00	最高限价总价
包 5	大米、面粉	详见第二节技术要求	大米约 23.5 万斤 面粉约 16 万斤（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	大米 2.6 元/斤 面粉 2.3 元/斤	979000.00	最高限价总价
包 6	食用油	详见第二节技术要求	约 2000 件，一件 4 桶，每桶 5 升。（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	356 元/件	712000.00	最高限价总价
合计：					11203000.00	

1、折扣率：本项目投标人（包 1、包 2、包 3）按折扣率进行报价。投标报价（折扣率）不能超过 100%，超过 100%视为无效投标；（例：如投标人报价优惠率为 10%，投标报价的折扣率即为 90%，结算时按招标文件要求的当期市场基准价，供应商所报的投标报价（折扣率）将作为采购人在采购期间购买货物的款项计算依据。

如：采购人需要采购猪肉 100 公斤，当期市场基准价以 26 元/公斤为例，若投标报价（折扣率）为 90%，则需要付给供应商的款项计算如下：100 公斤\*26 元/公斤\*90%=2340 元）；未按此要求进行报价视为无效报价，作废标处理。

2、最高限价：本项目投标人（包 4、包 5、包 6）按总价方式进行报价，投标报价单价不能超过最高限价单价和最高限价总价。

注：以招标文件规定的供货及服务要求、责任范围和合同条件为基础进行一次性报价。

---

3、本项目共划分为6个包，为保证产品质量及服务质量，同一投标人可投多个标包，但同一投标人只允许中标一个包（若同一投标人同时排名多个标包的第一中标候选人，则按照标包的先后顺序确定中标包号，取消其余标包的第一中标候选人资格，由其余标包的第二中标候选人递补，以此类推）。

4、供货期限：一年（具体实施时间由采购人根据项目实施进度以合同约定为准）；

**注：**1、“包”为最小合同单位（最小投标单位）。每“包”内容应细化到“品目”（如果分品目的）。

2、投标人必须对一个完整、独立的包进行投标，不得仅对一个包中的部分品目投标，否则**投标无效**。

3、货物的主要技术参数或规格：详见“技术要求”中的具体技术参数。

4、投标人应在投标文件《分项报价明细表》中按分项项目名称（包括条目号/品目名称）顺序逐项填写，且每个品目中的条目均需按招标文件规定报价。如有缺项、漏项，其**投标无效**。

## 第二节 技术要求

### 一、采购标的需实现的功能或者目标

1、我校实际在校学生人数3600余人，校区内3个食堂。

2、根据《湖南省财政厅湖南省教育厅关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划资金管理工作的通知》（湘财教〔2023〕29号）、湖南省教育厅《湖南省中小学学生食堂管理办法》（湘教发〔2018〕30号）等文件精神，切实加强学校食品安全管理，落实食品安全主体责任，提高食品安全监管水平，严防食品安全事故发生，切实保障广大师生的身体健康和生命安全。

3、严格按照上级文件及湘教发〔2024〕30号、郴教通〔2024〕35号、郴市监联发〔2024〕3号、郴发改价发〔2024〕113号等省市县文件要求，少使用或不使用冻肉，所有食材不得使用转基因食品或含转基因食品成分，所有食材每批次货物均需提供必要的质量证明材料；如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。

所有食材每批次货物均需提供必要的质量证明材料；如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。

二、食材采购要求

（一）技术规格、参数等要求

包 1：鲜肉基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	鲜肉类	1、包括净瘦肉、后腿肉、猪脚、排骨、筒子骨、猪血等，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明； 2、肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹； 3、严禁供应注水、注胶、病猪、死猪和产过仔的母猪以及配种的公猪肉。	符合 GB2707 最新标准 1.《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. GB 2763《食品安全国家标准食品中兽药残留限量》：规定食品中兽药残留的最大限量。	公斤	按需供货、按实结算。
<p>其他要求：</p> <p>1. 中标供应商根据采购人要求供货，所提供的鲜肉类食品必须是当天宰杀，猪肉要在每天早上 5:30 左右送达食堂；并提供每批次（实时）的《动物检验检疫证明》《肉品品质检验报告》（具体合同约定）。</p> <p>2. 猪肉还需附有非洲猪瘟检测证明。</p> <p>3. 以上肉类产品要求为送达指定地点前 4 小时内屠宰，经 0℃~4℃（不得冷冻）处理的冷鲜产品，为保证服务质量与时效，要求投标人至少具备（自有或租赁）1 台冷链车。中标供应商配送的食品原（辅）材料要求新鲜、卫生、安全并严格按照规定索证索票，禁止冻肉产品供货。</p>					

包 2：干货（含调味品）基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	酱油	1. 国家标准预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	国家标酱油 GB 2717-2018	件/瓶	按 需 供 货、 按 实 结 算
2	食醋	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	国家标食醋 GB 2719-2018	件/瓶	
3	味精	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	谷氨酸钠（味精 GB/T 8967-2007	件/包	
4	酱类	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011； 3. 其他酱类符合相关标准 SC/T 3602-2002 NY/T 1070-2006 NY/T 958-2006 GB/T 22474-2008 LS/T 3220-1996 SB/T 10296-2009 QB 1733.4-1993 SB/T 10459-2008 NY/T 431-2009 等。	国家标准酿造酱 GB 2718-2014	件/瓶	
5	调味料	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	水产调味品 GB 10133-2014、食用盐 GB 2721-2015、复合调味料 GB 31644-2018	件/瓶	
6	蔬菜 制品	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011； 3. 需符合《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》GB 31607-2021 的规定。	食用菌及其制品 GB 7096-2014、酱腌菜 GB 2714-2015	件/包	

7	食糖	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011; 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	食糖 GB 13104-2014	件/包	
8	水产 制品	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011; 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。 3. 需符合 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》GB 31607-2021 的规定。	动物性水产制品 GB 10136-2015、干海带 SC/T 3202-2012 、 虾 米 SC/T 3204-2012、淡菜 SC/T 3209-2012	件/包	
9	淀粉及淀粉制品	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011	食用淀粉 GB 31637-2016、淀粉制品 GB 2713-2015	件/包	
10	鸡蛋	1. 鲜蛋与蛋制品需符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》（GB2749-2015）相关规定； 2. 外观：蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物； 3. 保质期：鸡蛋保质期不少于 30 天。	《食 品 安 全 国 家 标 准 蛋 与 蛋 制 品 》 （GB2749-2015）	箱/个	按 需 供 货、 按 实 结 算
其他要求： 1. 需独立包装袋无破损，有生产日期、保质期、生产厂家、厂家地址和电话、产地。 2. 新鲜度：最近生产日期，生产后未超过 12 个月； 3. 卫生标准：符合国家食品卫生标准，随货提供该批次产品检验报告或合格证明文件； 4. 储存条件：干燥、通风、防虫。					

包 3：蔬菜类基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	蔬菜类	<p>1、叶菜类：茎叶挺实、质地鲜嫩、无明显黄叶、腐叶与多泥根、水分充足，无萎蔫、不成熟现象。</p> <p>2、瓜类：瓜形大小粗细均匀、规则协调、成熟新鲜、外皮无斑点、无软化、腐烂等现象，不使用催熟剂、色素等。</p> <p>3、根茎类：根茎挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、无侧芽萌生现象。</p> <p>4、果菜类：无腐烂、色泽鲜艳光亮、成熟度适中、形状正常、外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。不使用催熟剂、色素等。</p> <p>5、豆角类：生鲜豆类、无变质、坏色、异味、杂质、豆荚饱满、外皮无斑点，色泽鲜艳光亮。</p>	<p>1、《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。</p> <p>2、GB 2762《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》：规定食品中农药残留的最大限量。</p> <p>3、《蔬菜种子质量检验规范》：蔬菜种子质量的检验规范。</p> <p>4、《蔬菜农药残留限量》：不同蔬菜类别中农药残留的限量标准。</p>	公斤	按需供货、按实结算。
<p>其他要求：</p> <p>1、以上蔬菜类产品供货时应提供每批次的农残检测报告。符合国家安全食用标准，农药残留量符合国家食品安全要求；</p> <p>2、不得采购配送食材：四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；</p> <p>3、以上蔬菜瓜果品种为常规采购品种，不排除有采购所列品种之外蔬菜的可能，若采购其他品种蔬菜，需满足采购人实际需求。</p>					

附：①蔬菜检测报告标准

项目	指标 (mg/kg)
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 $\text{NaNO}_3$ 计)	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 $\text{NaNO}_2$ 计)	≤4

包 4：鸡、鸭肉基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	鸡、鸭肉	<p><b>鸡肉:</b>鸡必须为整鸡，表皮光滑，新鲜，白条无内脏，每只不低于 1.5 公斤;鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润、不粘手，具有鸡的正常气味;所配送鸡肉必须有相关部门出具的“动物产品检疫合格证”。</p> <p><b>鸭肉:</b>鸭必须为整鸭，表皮光滑，新鲜肥嫩，白条、无内脏，每只不低于 1.5 公斤;鸭肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润、不粘手;具有鸭的正常气味;所配送鸭肉必须有相关部门出具的“动物产品检疫合格证”。</p> <p>★必须具有动物检验检疫证明。</p>	国家标准鲜畜、禽产品 GB 2707-2016	公斤	按需供货、按实结算。
<p>其他要求:</p> <p>1. 中标供应商根据采购人要求供货，活家禽经验收合格后，中标供应商按采购人要求负责活鸡、鸭的宰杀、去毛、净堂处理，所提供的鲜肉类食品必须是当天宰杀，鸡鸭肉需要在 7:00 前送达食堂，到食堂后再分割成小块。</p> <p>3. 以上肉类产品要求为送达指定地点前 4 小时内屠宰，经 0℃~4℃（不得冷冻）处理的冷鲜产品，为保证服务质量与时效，要求投标人至少具备（自有或租赁）1 台冷链车。中标供应商配送的食品原（辅）材料要求新鲜、卫生、安全，并严格按照规定索证索票，禁止冻肉产品供货。</p>					

包 5：大米基本要求及质量标准

序号	类	基本要求	质量标准	计价规格	备注
----	---	------	------	------	----



	别				
1	大米	<p>1. 国家一级大米（籼米），一年内（当年收割周期内）新粮大米，非转基因，符合 国 家 标 准（大米）GB/T1354-2018 标准要求；</p> <p>2. 色泽：符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽；</p> <p>3. 形状：符合应有品种的粒形；</p> <p>4. 气味：具有新鲜米的特有香气，无异味；</p> <p>5. 滋味：生米无异味，煮熟后有鲜香味；</p> <p>6. 新鲜度：最近生产日期，生产后不超过 3 个月；需独立包装 25KG，包装标识清楚并有注册商标及“SC”标志，有生产日期、保质期、生产厂家、厂家地址和电话、产地，如印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等；</p> <p>7. 符合预包装食品标签通则 GB 7718-2018；</p> <p>8. 运输中要注意安全，防止雨淋日晒及交叉污染；</p> <p>9. 常温下储存于通风、干燥处，注意防潮、防霉及防虫等；</p> <p>10. 中标人每批次来货需随货提供该生产批次产品含镉、黄曲霉毒素等指标检验（测）报告。</p>	符合中华人民共和国最新国家标准-大米（GB/T1354-2018）	包/千克	按需供货、按实结算，为确保大米的新鲜度及学校仓库仓储情况，单次供货不超过 5000 斤。
2	面粉	<p>1. 面粉必须符合最新版本GB 1355标准，拥有“SC”食品。</p> <p>2. 灰分(干基)%<math>\leq</math>0.60, 面筋量(14%水分)%<math>\geq</math>32.0, 面筋指数<math>\geq</math> 70, 水分<math>\leq</math>14.5%；</p> <p>3. 颜色泽微黄色或白色，均匀不发暗，粉末细、具有正常的面粉气味、手握面粉松手后松散不成团、味道正常，无发酸、刺喉，咀嚼时没有牙修感、无杂物；</p> <p>4.符合预包装食品标签通则 GB 7718-2018；</p> <p>5.中标人每批次来货需随货提供该批次产品合格证书及质检报告。</p>	符合最新版本GB 1355标准	包/千克	按需供货、按实结算。

包 6：食用油基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	玉米油 (非转基因)	1. 《玉米油卫生标准》(GB/T 19111-2017) 及相关标准 (具有产品正常的色泽, 澄清透明, 气味口感较好, 无焦臭、酸败及其他异味, 密封良好, 无沉淀, 产品标识规范, 拥有 “SC” 食品安全认证, 非转基因原料加工); 2. 国家标准预包装食品标签通则 GB 7718-2011; 3. 新鲜度: 最近生产日期, 生产后不超过 12 个月; 4. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。 5. 需独立包装, 有生产日期、保质期、生产厂家、厂家地址和电话、产地。	符合 GB15680 标准和《玉米油卫生标准》(GB/T 19111-2017)及相关标准	升/桶	按需供货、按实结算。

---

## （二）供货要求

### 1. 供货周期要求

#### 1.1 规定供货频率：

包 1：鲜肉每日供货，每周供货 6-7 次，其中猪肉需在每日清晨 5:30 左右配送至食堂。

包 2：干货（含调味品）每周供货一次，依据各食堂所报数量进行配货，并于每日 8 点半前配送至食堂。

包 3：蔬菜每日供货一次，每周供货 6-7 次，按食堂所报数量配货，确保每天 8 点半前送达食堂。

包 4：鸡、鸭肉每日供货，每周供货 6-7 次，鸡鸭肉需在 7:00 前送达食堂，并在食堂内分割成小块。

包 5：米约每周进行一次供货，单次供货量不超过 5000 斤。

包 6：食用油每学期供货一次。

2. 供货质量要求：满足国家和地方相关规定，并严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业规定、招标文件质量要求，符合国家食品卫生标准，动物检验检疫合格标准。

3. 如遇学校放长假，食堂未使用完的货物，供货商应配合退货处理。

## （三）安全卫生要求

1、中华人民共和国食品安全法

2、《中华人民共和国农产品质量安全法》

3、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB 2763

4、《中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例》

5、《中华人民共和国动物防疫法》

6、《中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例》

7、《中华人民共和国国家标准》GB31650（食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量）

8、《中华人民共和国国家标准》GB2749（食品安全国家标准蛋与蛋制品）

9、《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762

10、其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准。

如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由中标人自备，采购人不另行提供。遇国家修改标准，自新标准

---

施行之日起采用新标准。

---

### 第三节 商务要求

#### 一、服务范围

- 1、项目名称：宜章县第一中学学生食堂大宗食材采购项目
- 2、预计采购配送周期：1年（具体实施时间由采购人根据项目实施进度以合同约定为准）。

#### 二、采购标的的验收标准和方法

1、供应商与采购人应严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）及招标文件和采购人验收相关规定开展验收工作。

1.1、验收标准：符合招标文件要求及国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

1.2、供应商每个学期送检一次，并提供检测报告至各学校和教育局备案，如有行政监督部门出具的监督检验报告同样有效。

招标文件、投标文件、生产企业有关技术标准说明及国家有关最新的质量标准规定，均作为质量技术标准和验收标准。投标文件中有关技术条款和配送及售后方案以及应急预案等条款若优于招标文件要求的部分，将直接成为验收执行标准的一部分。

#### 2、验收方式

2.1、货物验收包括：数量、质量、生产日期、外观、保质期、包装以及供应商承诺的其他指标等。

2.2、由学校按合同规定的产品质量要求验收，校方将每批次产品按留样要求随机抽样留样，随时交职能部门检测，进行监管。

2.3、建立货物交接制度。送交货物的同时，供应商与采购人办理交接手续。交接手续设表登记，一式贰份，学校、供应商各存一份。

供应商应确定专人负责配送，食材送达学校入库后，供应商配送人员必须与学校管理员严格对照有关标准，对食品进行查验，查看相关产品质量是否达到合同约定要求。对生产日期以及数量进行认真登记，建立采购验收台账。按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》对所供每批次食材必须提供进货来源、索票索证，现场查验。双方人员签字确认，保证资料详细全面，数据准确真实。

#### 3、抽查送检

---

3.1、供应商应配合采购人或相关职能部门定期和不定期就供应商送至现场的任一批次货物根据国家相关标准进行抽样送检，检测部门应具备相应资质。检测项目符合招标文件及国家有关规定。

3.2、取样送检的一切费用由供应商承担。

3.3、如检测结果不合格，将依据合同条款进行处罚，并有权终止合同，按合同违约条款执行。

### **三、采购标的其它技术、服务等要求：**

1、供应商应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品。

2、供应商应保证斤、两的准确性；货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污染、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。以采购人的验收数量为准，供应商每次随货携带送货清单，食材经双方验收后须签字确认；采购人持送货单与结算联，供应商持存根联，凭结算联作为货款结算的凭证。

3、供应商应派经采购方认可的有经验和能力的技术服务人员，负责货物在收货方（各教区）的仓储、保管技术指导，确保学生食用安全。由于供应商技术服务人员技术指导错误或疏忽，或由于供应商未按要求派人进行技术服务而造成的损失由供应商负责。

4、供应商保证所提供的蔬菜的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，否则，采购人有权退货，供应商必须在规定时间内予以退换补货。供应商在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到采购人指定的负责人手中。

5、采购人可不定期要求供应商提供采购人所指定食材的质量或安全检验报告。食材质量检验的费用由供应商承担，检验在供应商交货的最终目的地进行。

6、供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知供应商。因供应商原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），由双方协商解决，供应商承担由此产生的一切损失和费用。

7、供应商不得擅自变更供应货品（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书

---

面申请，并经采购人同意后方可改变。

8、在购进有关食材时须向上一级供货商或生产厂家索要该批次食材的检验报告或合格证明文件归档保存，在送货时另交一份给学校保存。相关食材须符合国家食品安全标准并能够配合采购人及时更新所提供的符合食品安全监管部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品生产许可证或食品经营许可证等。

9、★仓储、保管要求：供应商应结合本项目的实际情况在投标文件中承诺：如若中标，能尽快在本项目所在地行政区范围内置办食材仓储所需的专用仓库，配备相应的仓储设备、设施等。（投标时提供承诺函，承诺内容至少包括以上内容，格式自拟）

10、运输要求：供应商必须配备专用的食品运输车辆，在运输作业中要防止污染。运输车辆应做到定期清洗、消毒和保洁，以确保配送过程中食材的新鲜度。运输时制定合理的运输线路，运送过程中要注意防雨，防晒，防止与其它有毒、有害物品接触，车内温度控制在标准范围。在规定的时间内，供应商须将所供货物配送到学校指定地点，确保学生在规定的时间内食用。

11、肉类供应商要配置“配送专用车”，凭专用通行证（由供应商提供车辆、驾驶员信息，采购人统一定制盖章）进出学校。

12、配送的人员要求：

(1)配送司机应当具有合法有效的驾驶证件和相关部门颁发的有效期内的健康证。

(2)其他配送人员应具有相关部门颁发的有效期内的健康证。

#### **四、采购人责任和权利**

1、下订单：采购人向供应商提出配送各类货品，应提前以微信、电话、传真、书面等方式向供应商下订单，订单内容包括名称、数量、质量等要求。

2、供应商所送货物无质量、数量、品牌等问题，采购人不能拒收。

3、供应商供货用的器具（菜筐、油桶、豆腐板、充氧机等），供应商当天拿走；如采购人需要使用器具，采购人需保管好。

4、对于货不对板或质量等达不到要求的品种，采购人有权退货或换货。

5、宜章县第一中学食堂食材采购项目通过保障食堂餐饮安全、及时供货、节约资金、保障食材品质、提高服务满意度、设置供应商绩效考核等方面实现采购绩效提升。

---

6、在协议履行期间若供应商违约的，采购人有权终止协议，给采购人造成损失的由供应商承担；若采购人违约的，供应商有权终止协议，给供应商造成损失的由采购人承担。

## 五、付款方式

1、付款人：宜章县第一中学

2、结算方式：

2.1 对于按折扣率进行报价的包1、包2、包3，采购人将以宜章县人民政府网公布的《宜章县粮油食品价格监测周报表》发布价格为基准价予以结算（基准价×折扣率），按月据实结算。其中《宜章县粮油食品价格监测周报表》中没有发布价格的品类则采用市场询价确定基准价予以结算（基准价×折扣率），按月据实结算。

根据市场实际情况采取随行就市的原则，每季度进行1次询价（询价场所主要指县城内的农贸市场或大型超市），询价小组成员包括后勤采购人员、膳食委员会成员和供应商代表，对至少四家以上大型超市或农贸市场进行询价（相同品牌取低价），询价结果列表登记、拍照留存，并取平均价确定为采购基准价，其中供应商有权监督询价小组的询价过程及结果，但不得干预询价。

2.2 对于采用最高限价方式报价的包4、包5、包6，结算时按供应商所报的固定单价×实际采购数量为准，按月据实结算。

2.3 以上价格为乙方按照甲方要求，将甲方所需货物配送到指定地点并经检查合格验收后，乙方凭合法发票与甲方进行结算时的价格，包含乙方的生产成本、配送开支、税费等所有成本构成。

2.4 发票开具要求

乙方在提供食材的同时，须按照国家税收法规要求，及时、准确地开具合法有效的增值税发票，以便甲方进行财务结算与税务处理，确保交易流程在财务与税务层面的合规性与完整性。

## 六、其他要求

12、其他说明

（1）投标人应具有完善的食品安全保障措施，制定食品安全事故处置预案，定期检查本企业安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。在其工作范围内所造成的任



---

何安全事故及责任自行承担。

（2）如遇突发事件，供应商必须启动应急预案，并保证在承诺时间内赶到事发现场进行处理或配合处理。

（3）对货物服务要求的有效响应将被视为供应商对其所供货物的服务承诺，如果中标，须将服务承诺列入合同的货物服务条款。

（4）若因国家相关政策变动等原因，导致项目人数、供餐方式和资金计划发生变化的，供应商须无条件接受采购方的调整。

★（5）供应商中标后，对本标的项目不得转包，必须严格按照合同要求和服务承诺内容履行义务。（投标时提供承诺函）

★（6）供应商在合作期间需购买（包1不低于400万元，包2不低于200万元，包3不低于100万元，包4不低于100万元，包5不低于100万元，包6不低于100万元）的食品安全责任险及相关责任保险，以预防食物中毒和其他危险事件的发生，并具备应急保障能力和食品安全突发事件的处置能力，能够承担食品销售企业由于疏忽和过失致使消费者食物中毒或食源性疾病，或者食品中有异物造成消费者的人身伤害或财产损失。（投标时提供承诺函）

★（7）根据郴教通【2024】35 号文件精神，食品原辅材料供应商与提供劳务服务方不得为同一主体或相关利益人。（投标单位提供承诺函）

## 七、绩效考核

供应商选用考核办法（食材供应商每季度考核评分表采购人自拟）

1、考核范围和方式：针对配送食材数量、质量、配送响应时间及其他服务满意度每季度进行评分。

2、供应商每天配送食堂食材；

3、考核评分采用百分制，按季度考核；

4、评定结果：综合评分低于 80 分为不合格，中标供应商要做出书面的整改承诺。连续两个季度考核不合格，采购人有权终止合同。（一票否决下列情形：1. 配送假冒伪劣、腐败变质、三无产品的；2. 商品由他人代送，经整改无效的；3. 中标供应商所配送的食材造成食品安全事故的；4. 要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改的。）

八、 本项目采用费用包干方式，投标人应根据项目要求和现场情况，详细列明项目所需的设备

---

及材料购置， 以及产品运输保险保管、验收、质保期等所有人工、管理、财务等所有费用， 如一旦中标，在项目实施中出现任何遗漏，均由中标人免费提供，采购人不再支付任何费用。

投标人对招标文件提出的要求和条件，应当在投标文件中作出明确响应。带“★”条款为本项目实质性条款，应在投标文件中进行明确回应， 并作出承诺，如有偏离或缺漏，视为无效投标。